

# 月刊 あくと



2021年8月 梅雨が明け、本格的に夏が始まりました。建築設計事業部では、竣工を迎える案件があったり、支店が本格的に移働し始めたりと、夏の暑さに負けないくらい、勢いを増して事業を進めております。

飲食事業部「まるフェ」では、農業事業部「のんちゅ」で収穫した野菜をふんだんに使ったメニューを提供しています。季節の野菜を新鮮なうちにお客様の元へお届けする仕組み作りを行って参ります。

不動産利活用事業部「めいぞ〜ん」では、体験型ワークショップを開催しました。引き続きいきいきとした場作りを行い、人と人をつなぎ、地域を盛り上げていきます。  
(代表：廣田)

## ◆弊社設計案件業務・監理業務

### ◆H町計画

無事竣工を迎えました

植栽も終わり竣工！残りは引渡のみになりました。図面や現場など業務着手から約1年8ヵ月…こつこつ積み上げてきたものが完成しました。お施主様との細かい打合せや現場の職人さんたちの試行錯誤など多くの人の協力で完成にこぎつけました！

図面やパースなど2次元だったものが3次元になり、図面で想像していた空間性と実際にできた空間性の差を感じてアジャストしながら次も少しでも良くできるように精進します。

(担当：小澤)



### ◆弊社支店計画

自社飲食物件群馬県館林に支店を開設します

弊社館林支店、8/2に仮オープンすることが決定しました！梅雨になり、ムシムシした環境下で窓探しの解体工事から進めております。お店をやりたい店長さん募集中です！建築設計をやりたい人も募集中です！北関東での建築設計のお仕事もどんどん募集中ですので、廣田までお気軽にご連絡ください！

(担当：廣田)



### ◆K市展示場

初！現地打合せ

あくとに参画し1ヶ月が経とうとした頃、初めてお施主様との現地打合せに同行させていただきました。ここでは共有化、推察力の重要性を実感。共通言語としての図面知識はもちろんのこと、口頭で施工会社様、お施主様とのイメージを合わせて行く現場知識のポキャラリー、現状とこれから起こるであろう問題点を事前に考え最善を即座に導き出すところを目の当たりにし、実施でクリアしなければいけない問題は山積みだと再認識しました。

(担当：菊地)

### ◆子ども食堂事業 食学子、いよいよ始動！

学生ボランティア3名を新たに募集し、いよいよ食学子プロジェクトが本格的に始動しました。学びの4つのステップ（刺激→共感→実践→共有）が地域の中で循環することを目指し、子どもたちが気軽に集まれる場所として毎週一回オープンします。

初回は8/20(金)、夏休みの自由研究について様々な疑問の種をまきつつ、自由研究の意味に気が付くきっかけとなる日になればと考えています。

これからが楽しみです。

(担当：川崎)

### ◆農業事業部「のんちゅ」

梅雨が明け一気に収穫です

今年は雨の降り方が尋常じゃなかったのが心配でしたが、畑が水没することもなく、順調に野菜が成長しました。本格的に野菜をやると決めたのが遅かったものの、順調に育っております。

直売所ではおかげさまで売れ残りもほぼなく、神楽坂でも店頭販売と食材としての提供をしております。きゅうり・オクラなどサイクルが早いものの収穫を進めながら、ハーブも試してみたい乾燥させられればと思っています。  
(担当：廣田)



## 夏です！季節を肌で感じて、見て、味わえる、まるフェにいらっしやい♪

まるフェには採れたての新鮮野菜が並び、店長さんたちが日々美味しく調理して提供しています。旬のものは、栄養価が高く、その時期に必要な効能もあり、なによりも美味しい！一石二鳥以上なんです。店内で出来立てを頂くもよし、テイクアウトしてご自宅でゆっくりと、どちらも選べます。新鮮野菜は店頭でも販売中！素材が良ければ味が決まる！おうちごはんをワンランクアップさせませんか？平日モーニングからディナータイムまでぜひお立ち寄りください。

(広報：内橋)



### Cafe寿司酒場 ひろ夢 スパイス×魚な夏

今年の夏は、スパイス×魚×和食を推していきます！また、野菜がたくさん取れる季節でもあるので、つなぎ役としてふんだんに取り入れます！使う野菜は全て有機無農薬なのであまり手をかけず、シンプルにグリルや漬物で！帰りがけに食べて美味しかった野菜も買っていただけますので、皆さん是非是非～  
(ひろむ店長)



### モーニング 今月のモーニング

モーニング、ごはんとパンが選べますが、パンは、今月はホットサンドはお休み。ピタパンサンドとなります。中身はこんな感じ。生野菜がたっぷりとれて、朝ごはん向きですね。もちろん、シンプルなトーストも召し上がれます。どうぞお問い合わせください。  
(担当：浅野)



### 菜飯や

野菜春巻きと炊込ご飯のお店です

菜飯やでは野菜たっぷりの春巻きと炊き込みごはんを推しています！初めてこの春巻きをみたお客様からは「大きい！」と驚かれることもしばしば。ただ、中身がほとんど野菜なので意外とあっさり食べきれちゃいます。揚げ物はちょっとなあ…という方にはさっぱり食べられる冷やし中華や和え麺を用意していますので、お気軽にお申し付けください。お盆期間中も休まず営業予定です！  
(なな店長)



### MARFE FOOD TRUCK

緊急事態により中止！キッチンカー

3月より毎月第4日曜日に出店していたFOOD TRUCK MARFEですが、7月はなんと東京都の緊急事態宣言により、初の中止に。わたしたち飲食店としては苦しくもありますが、今は多くの人がお互いを思い行動することが何より大切なのではと感じます。中止は残念ではありますが！今回初出品予定であったひろむ店長の"サバサンド"と"サケサンド"を特別にこちらで公開！次回8月22日は開催されることを願って！皆さまもこちらの新作ぜひご堪能ください！  
(広報：近藤)



月	火	水	木	金	土	日
8月 まるフェ 営業カレンダー						1
						Cafe寿司酒場 ひろ夢
						立飲み
2	3	4	5	6 野菜	7 マルシェ	8 マルシェ
モーニング	モーニング	モーニング	モーニング	モーニング	モーニング	モーニング
Cafe寿司酒場 ひろ夢	菜飯や なな	Cafe寿司酒場 ひろ夢	Cafe寿司酒場 ひろ夢	Cafe寿司酒場 ひろ夢	菜飯や なな	菜飯や なな
菜飯や なな			菜飯や なな			
立飲み 毎日営業中 11:00~23:00						
9	10	11	12	13 野菜	14 オーナーと交流会	15 夜は気軽に定食も！
モーニング	モーニング	モーニング	モーニング	モーニング	モーニング	モーニング
菜飯や なな	菜飯や なな	菜飯や なな	Cafe寿司酒場 ひろ夢	Cafe寿司酒場 ひろ夢	Cafe寿司酒場 ひろ夢	Cafe寿司酒場 ひろ夢
					菜飯や/Cafe寿司酒場	
立飲み 毎日営業中 11:00~23:00						
16	17	18	19	20 野菜	21 オーナーと交流会	22 FOOD TRUCK MARFE
モーニング	モーニング	モーニング	モーニング	モーニング	モーニング	
Cafe寿司酒場 ひろ夢	菜飯や なな	Cafe寿司酒場 ひろ夢	Cafe寿司酒場 ひろ夢	菜飯や なな	Cafe寿司酒場 ひろ夢	菜飯や なな
					菜飯や なな	
立飲み 毎日営業中 11:00~23:00						
23	24	25	26	27 野菜	28 オーナーと交流会	29 夜は気軽に定食も！
モーニング	モーニング	モーニング	モーニング	モーニング	モーニング	モーニング
Cafe寿司酒場 ひろ夢	Cafe寿司酒場 ひろ夢	菜飯や なな	Cafe寿司酒場 ひろ夢	Cafe寿司酒場 ひろ夢	Cafe寿司酒場 ひろ夢	Cafe寿司酒場 ひろ夢
菜飯や なな				菜飯や なな	菜飯や なな	
立飲み 毎日営業中 11:00~23:00						
30	31	\\まるフェ 日替わり店長//				
モーニング	モーニング	モーニング 9:00~11:00				
Cafe寿司酒場 ひろ夢	菜飯や なな	ランチ 11:00~15:00				
菜飯や なな		ディナー 15:00~20:00				
立飲み 毎日営業中		立飲み 11:00~23:00				
		菜飯や なな 店長				
		Cafe寿司酒場 ひろ夢 店長				

※ 東京都営業時間短縮要請中は時間短縮及び東京都の要請に従い営業を行います

※金曜 埼玉県羽生市「Bonz Farm」より有機無農薬野菜入荷  
※毎月第一土日 マルシェ開催！

独立する前に「まるフェ」でお店を0penさせてみませんか？

～日替わり店長募集中～

週1からOKの日替わり店長募集中です。勤務時間や曜日をご相談ください。お電話・DMお待ちしております！

ご予約・お問い合わせはInstagram DMまたはお電話にて！  
TEL：03-6206-4089 Instagram：cafe×マルシェ【まるフェ】



発行：株式会社あくと総合計画 広報部  
本社：〒162-0825  
東京都新宿区神楽坂6丁目73番  
メイゾン勝美  
TEL: 03-6206-4089  
HP: <https://www.actsogoarch.com/>